

SZENTENDRE VÁROS HORVÁT NEMZETISÉGI ÖNKORMÁNYZAT

Az előterjesztés előkészítésben közreműködött:

Önkormányzati és Ügyfélszolgálati Iroda

ELŐTERJESZTÉS

a szentendrei dalmát gasztronómia kutatására, dokumentálására és népszerűsítésére

Vezetői összefoglaló:

Egy nép gasztronómiája történelmi múltjának, kulturális örökségének mással nem pótolható része, és mint ilyen nemzeti, nemzetiségi identitását megtartó ereje és gazdagító forrása is. Ápolása különösen fontos a diaszpórában élők esetében, ott ahol a közösség szétszóródásban él és ezért az anyanyelv és szokások gyakorlására is kevés alkalom és lehetőség van, miként ez a szentendrei dalmát-horvátok esetében is, különösen fontos. Gyakran ez az egyetlen lehetőség az identitás megélésére és az anyaország történelmi kultúrájával való kapcsolatra. Ezért is tartja fontos feladatának nemzetiségi önkormányzatunk a szentendrei dalmát gasztronómia hagyományaink kutatását, megőrzését és népszerűsítését.

Költségvetési hatás: A Nepumuki pita rekonstrukciója és slanutka juha költsége 150 000 Ft kiadást jelent az Önkormányzatunk számára, amelynek fedezetét a 2021. évi költségvetés dologi kiadások sora biztosítja.

Részletes kifejtés:

A szentendrei dalmát gasztronómia máig feltáratlan, feldolgozatlan, nincs publikálva sem, és Szentendre vendéglátási kínálatából is hiányzik. Sokan szerbnek gondolják, pedig a hasonlóságok ellenére ettől jellegében erősen eltér, karakteresebb mediterrán jellegűbb és a török mellett erős olasz hatásokat is magába olvasztott.

Anno, amikor a dalmátok a kihalt Szentendrére érkeztek sokféle nép jött velük együtt. Ortodox szerbek, örmények, albánok, arománok, bolgárok, görögök, akik mellé később bajor németek, osztrákok, majd szlovákok is beköltöztek. Az itt élő nemzetiségek konyhája háromszáz éves együttélésük során hatással volt egymásra. Ez és a terroir (termőterület sajátossága) a magyarázata a sajátosan gazdag ízvilágú szentendrei gasztronómiának és ez a jellemzője a szentendrei dalmát gasztronómiának is.

Első lépésként a Nepomuki Szent János ünnepén szokásos pita (lepény) rekonstrukcióját kívánjuk megvalósítani, amely története és funkciója a kétezres évek elején „Dézsmaházi beszélgetések” címmel az adatközlőkkel tartott beszélgetések során került elő. Az adatközlő Hulai Lajos szerint 1938-ban még kemencében sütötték, később vázaltszerű rajza is előkerült Kukula Rezsőné, Lipták Róza majd Lipták Margit kalendáriumából. A töredékes adatok alapján ez egy édes kenyérlepény féle, amelyet túróval fedtek és rá az ábrákat darált mák és szilvalekvár keverékével rajzolták. A túróval kapcsolatosan megoszlottak a vélemények, hogy az tehén vagy kecsketúró volt e. A 12 basalka (ív, girland) a 12 apostolt, a közepére rajzolt kereszt pedig Krisztus jelképezi. Ennek a Nepomuki lepénynek is több funkciója volt anno, el is tettek belőle, és amikor már mézeskalács-szerűvé száradt, arra használták fel, hogy a vízbe fültat megtalálják. A süteményre gyertyát állítottak és a fuldokló elmerülésének helyén vízre tették. A babona szerint a lepény megmutatta hol lehet a vízbe fült. Az mondták, ha a vízbe fült közelébe ér megáll, és vagy kialszik a gyertya vagy elsüllyed a sütemény.

Rekonstrukciót készíti, és a kóstolókat szervezi és tartja: az Ingyencház Szolgáltató és Korlátolt Felelősségű Társaság.

Határozati javaslat

Szentendre Város Horvát Nemzetiségi Önkormányzat Elnöke a Képviselő-testület feladat- és hatáskörében, a katasztrófavédelemről és a hozzá kapcsolódó egyes törvények módosításáról szóló 2011. évi CXXVIII. törvény 46. § (4) bekezdése és a nemzetiségek jogairól szóló 2011. évi CLXXIX. törvény 153. § (1) és (2) bekezdés alapján, a 27/2021. (I.29.) Korm. rendelettel kihirdetett veszélyhelyzetre tekintettel a veszélyhelyzet idejére biztosított jogkörben eljárva úgy dönt, hogy

1. a szentendrei dalmát gasztronómia kutatása, dokumentálása és népszerűsítése érdekében Szentendre Város Horvát Nemzetiségi Önkormányzata programot készít és ehhez együttműködést keres és ajánl mindazon oktatási, szakmai és tudományos intézetek és vállalkozások részére, amelyek segítsége és együttműködése szükséges a fenti cél megvalósításához.
2. az 1.pontban foglaltak megvalósítása érdekében együttműködés kialakítása céljából felveszi a kapcsolatot az alábbi szervezetekkel és intézményekkel: Budapesti Gazdasági Főiskola, Magyar Kereskedelmi és Vendéglátóipari Múzeum, Magyarországi Horvátok Tudományos Intézete, a Petzelt József Technikum és Szakképző Iskola.

3. a gyakorlati megvalósítás érdekében együttműködési megállapodás köt az Ingyencház Szolgáltató és Korlátolt Felelősségű Társasággal.
4. felkéri az Ingyencház Szolgáltató és Korlátolt Felelősségű Társaság (Cégjegyzékszám:13-09-165817, Adószám: 24697877-1-13, székhely: 2000 Szentendre, Mathiász utca 31., képviseli:Ujszászi Tibor József) vezetőjét, hogy a Nepomuki Szent János ünnepén szokásos pita (lepény) rekonstrukcióját készítse el és 2021. május 13-án mutassa be a Nepomuki Szent János tiszteletére rendezett magánrendezvény keretében. A magánrendezvény a 484/2020. (XI.10.) Kormányrendelet 3. A rendezvényekre vonatkozó védelmi intézkedések 6.§ 3. bekezdés alapján 10 fő részvételével kerül megtartásra.
5. A Nepomuki pita rekonstrukciója és slanutka juha költsége 150 000 Ft kiadást jelent az Önkormányzat számára, amelynek fedezetét a 2021. évi költségvetés dologi kiadások sora biztosítja.

Határidő:

- 1.-2. pont: 2022. június 1.
3. pont: 2021. június 10.
4. pont: 2021. május 13.
5. pont: azonnal

Felelős: Elnök

Szentendre, 2021. május 10.


Benkovits György
elnök

(Circular official stamp: HRVATSKA MANJUSKA SZENTENDREI HORVÁT ÖNKORMÁNYZAT)


Az előterjesztés és a határozati javaslat törvényességi szempont megfelel.
Szentendre, 2021. május 10.


dr. Schramm Gábor
jegyző

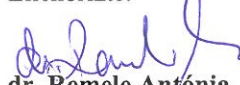
A döntésnek nincs költségvetési hatása.
Szentendre, 2021.május 10.

Novák Andrea
Pénzügyi iroda vezetője

Előkészítette:


Havasi Hajnalka
nemzetiségi ügyintéző

Ellenőrizte:


dr. Remele Antónia
irodavezető